



# Robiglio

dal 1928

[La storia](#)[I negozi](#)[La produzione](#)[Contatti](#)[informazioni](#)[Il Banqueting](#)[e-shop](#)

## La Storia

La Pasticceria Robiglio nasce a Firenze nel lontano 1928, grazie alla volontà ed all'intuito del suo fondatore, il Cavalier Pietro. Nato in un piccolo borgo nei pressi di Torino, cominciò lavorando come garzone alla bottega del fornaio del proprio paese, dove apprese i primi rudimenti dell'arte della pasticceria e della lievitazione naturale, nella quale ebbe modo di distinguersi per le sue rare capacità; ciò gli permise, anche con una lavorazione basata solo ed esclusivamente su ingredienti semplici quali l'acqua e la farina, di raggiungere uno standard qualitativo assai elevato in tutte le sue produzioni.

Anche quando, per assolvere agli obblighi militari, dovette trasferirsi a Milano, nel poco tempo che aveva a disposizione lavorò con stessa passione nella famosa pasticceria "Saint Ambroeus", dove imparò i segreti del panettone; un'analoga esperienza fece a Verona per quel che riguarda la produzione del pandoro. La sua prima bottega riuscì ad aprirla, però, a Firenze, città di cui si innamorò a prima vista; in soli sei mesi la Pasticceria Robiglio si ritagliò un posto in primissimo piano, facendosi apprezzare per la varietà e la qualità della produzione e creandosi una raffinata ed affezionata clientela. Il giovane pasticcere portò infatti a Firenze qualcosa di nuovo, ovvero le tecniche e l'esperienza piemontese nella confetteria, nella decorazione e nella lavorazione del cioccolato. Dopo di lui si è impegnato con successo il figlio Pier Luigi, il quale è riuscito a dare all'azienda un carattere più strettamente imprenditoriale pur mantenendo sempre, nella lavorazione dei prodotti, l'originale impronta artigianale.

Oggi "Robiglio" continua la sua tradizione familiare con Edoardo, che lavora con entusiasmo dopo aver fatto tesoro dei preziosi insegnamenti di chi lo ha preceduto.



**ROBIGLIO**  
— FLORENCE —

visit our web site